



KONTAKT:

LMG Management GmbH
Annika Walther
Für Waldorf Astoria Hotels & Resorts
+49 89 45 21 86 24
waldorfastoria@lmg-management.de

Hilton Worldwide
John Walls
+1 703 883 5232
john.walls@hilton.com

Waldorf Astoria kürt nächstes Kultgericht in Beverly Hills

Duo des Waldorf Astoria Park City kocht sich an die Spitze

München, 18. Juli 2017 In rote Beete eingelegte Forelle mit Rye & Shine Prosecco und würzige Togarashi-Garnelen mit einem Ingwer-Yuzu-Nashi-Birnen-Mo(ck)jito: Das Siegergericht des diesjährigen Taste of Waldorf Astoria besteht zum ersten Mal in der Geschichte von Waldorf Astoria aus zwei Appetizern und den dazu harmonisierenden Cocktails. Michael Zachman, Küchenchef des Waldorf Astoria Park City in Utah und Jungkoch Alex Bois aus Philadelphia folgen mit ihrer Kreation auf Traditionsgerichte wie Eggs Benedikt, den Waldorf Salad, den Red Velvet Cake, das Sellerie Risotto alla Waldorf sowie die Jing Roll, dem Taste of Waldorf Astoria des vergangenen Jahres.

Eine hochkarätig besetzte Jury rund um die amerikanische Bestseller Autorin, Schauspielerin und Moderatorin Padma Lakshmi kürte am 12. Juli 2017 erstmalig im Waldorf Astoria Beverly Hills jene Kreation, die fortan die Menüs der 26 weltweiten Waldorf Astoria Hotels & Resorts ergänzen wird. Das Waldorf Astoria Beverly Hills wurde am 1. Juni 2017 eröffnet und ist der erste Neubau der Luxusmarke von Hilton Worldwide an der amerikanischen Westküste.

Michael Zachmann und Alex Bois konnten sich gegenüber vier weiteren Teams bestehend aus jeweils einem Küchenchef eines Waldorf Astoria Hotels und einem Jungkoch der amerikanischen Stiftung James Bear Foundation (JBF) behaupten. Mit ihrer vierteiligen Kreation aus Appetizer und Cocktail lieferten sie den ersten Anstoß zur Neudefinition der Happy Hour als „Fifth Hour: Bar + Bites“.

„Mit dem diesjährigen Taste of Waldorf Astoria im erst kürzlich neueröffneten Waldorf Astoria Beverly Hills führen unsere Küchenteams das kulinarische Erbe der Marke fort“, so John T. A. Vanderslice, Global Head der Waldorf Astoria Hotels & Resort. „Es ist uns eine Ehre, mit ihnen zu arbeiten.“

Jean-Georges Vongerichten, französischer Sterne-Koch und Küchenchef im Jean-Georges Beverly Hills fügt hinzu: „Mit Erfindungen wie dem Taste of Waldorf Astoria hat Waldorf Astoria schon immer die kulinarische Landschaft bereichert und ist dank seiner strategischen Kooperationen auch weiterhin eine Quelle der Inspiration. Ich freue mich sehr, als Jurymitglied bei diesem Wettbewerb mitwirken zu dürfen und unseren anspruchsvollen Gästen unsere exquisiten Menüvorschläge zu präsentieren. Ich bin sehr glücklich darüber, den perfekten Partner für mein Debüt an der Westküste gefunden zu haben und meine Leidenschaft als Koch bei einer der weltweit angesehensten Hotelmarken unter Beweis zu stellen.“

Weitere Informationen zum *Taste of Waldorf Astoria* finden sich unter www.tasteofwaldorfastoria.com sowie über die Hashtags #TasteofWaldorf, #WaldorfMoment und #Unforgettable auf [Facebook](#), [Twitter](#) und [Instagram](#).

###

Über Waldorf Astoria Hotels & Resorts

Zum Portfolio von Waldorf Astoria Hotels & Resorts gehören 26 Ikonen der internationalen Hotellerie in den beliebtesten Destinationen rund um den Globus. Jedes Waldorf Astoria Hotel & Resort steht für eine inspirierende Umgebung und einen unvergleichlichen Service, den einmaligen True Waldorf Service. Waldorf Astoria ist eine weltweite Luxusmarke von Hilton Worldwide. Weitere Informationen finden sich unter www.waldorfastoria.com und www.waldorfastoria.com/offers. Weitere Informationen zu geplanten Hotelprojekten finden sich unter news.waldorfastoria.com.

Über Hilton

Hilton ist eines der führenden, global agierenden Hotelunternehmen mit einem Angebot von Luxushotels und Resorts über Apartment-Hotels bis hin zu Hotels im mittleren Preissegment. Hilton Worldwide bietet Geschäfts- und Urlaubsreisenden höchste Qualität in puncto Unterkunft, Service, Komfort und Preis-Leistung. In allen internationalen Marken verwirklicht Hilton Worldwide sein erklärtes Ziel, den Aufenthalt der Gäste zu einem außergewöhnlichen Erlebnis zu machen. Zum Portfolio des Unternehmens gehören 14 weltweite Marken mit mehr 5.000 Hotels und Timeshare Immobilien mit über 812.000 Zimmern in 103 Ländern und Gebieten, dazu gehören Hilton Hotels & Resorts, Waldorf Astoria Hotels & Resorts, Conrad Hotels & Resorts, Canopy by Hilton, Curio – A Collection by Hilton, DoubleTree by Hilton, Embassy Suites by Hilton, Hilton Garden Inn, Hampton by Hilton, Tru by Hilton, Homewood Suites by Hilton, Home2 Suites by Hilton und Hilton Grand Vacations. Außerdem bietet Hilton Worldwide das weltweit renommierte Bonus-Programm Hilton HHonors® an. Weitere Informationen unter news.hiltonworldwide.com, [Facebook](#), [Twitter](#), [YouTube](#), [Flickr](#), [LinkedIn](#) und [Instagram](#).

Über die James Beard Foundation (JBF)

Die James Beard Foundation ist eine in New York ansässige Organisation, die sich der Förderung der Kochkunst verschrieben hat. Ihren Namen trägt sie in Erinnerung an James Beard, einen US-amerikanischen Koch und Kochbuchautor. Die Stiftung verleiht Auszeichnungen, bietet Kurse und Stipendien an und ist für den Erhalt des

James Beard House in Greenwich Village zuständig, wo heute noch Köche auftreten. Weitere Informationen zur James Beard Foundation unter jamesbeard.org, auf dem [Blog](#) sowie auf [Facebook](#), [Twitter](#) und [Instagram](#).